Należytość pocztową
opłacono ryczałtem

Rok XV. Lwów, dnia 1. stycznia 1928. Nr. 1.

GAZETA MŁYNARSKA POWSZECHNA

ORGAN „KOŁA MŁYNARZY"

Redakcja i Administracja: Lwów, ul. Boimów l. 3. — Telefon 148. — P. K. O. Nr. 142.326.

Wychodzi dwa razy miesięcznie. Redakcja rękopisów nie zwraca.

PRENUMERATA: kwartalna dla członków 3 zł., dla nieczłonków 5 zł. Numer pojedynczy 1 zł.

Rok XV Lwów, dnia 1. stycznia 1928 Nr. 1

POWSZECHNA GAZETA MŁYNARSKA

ORGAN „KOŁA MŁYNARZY"

Redakcja i Administracja: Lwów, ul. Boimów l. 3. — Telefon 148. — P. K. O. Nr. 142.326.

Wychodzi dwa razy miesięcznie. Redakcja rękopisów nie zwraca

PRENUMERATA: kwartalna dla członków 3 zł., dla niećzłonków 5 zł. Numer pojedynczy 1 zł.

Sztuczne bielenie oraz przyspieszanie dojrzewania mąki.

Odczyt wygłoszony w Polskiem Towarzystwie Chemicznem w Łodzi oraz w Państwowej Szkole Higjeny w Warszawie przez inż. Stanisława Żmigroda, dyr. Państw. Zakładu badania żywności.

(Ciąg dalszy).

Przejdźmy do ciał tłuszczonych, których zawartość wynosi mniej więcej 1-2%. Tłuszcz zawarty w mące jest koloru żółtego i on właśnie nadaje mące jej charakterystyczne zabarwienie.

Pod względem chemicznym omawiany tłuszcz jest estrem trójwartościowego alkoholu — gliceryny — i wyższych kwasów jednozasadowych, nienasyconych. Stąd też wypływa łatwość chlorowania, utleniania, nitrowania i t. d. Barwa zaś żółta tłuszczu spowodowana jest obecnością w nim karotenu, związku o budowie chemicznej bardzo skomplikowanej i nieznanej, który towarzyszy chlorofilom w liściach, jak również i tłuszczom zwierzęcym.*) Nazwa zaś karotenu pochodzi stąd, że barwnik ten po raz pierwszy wyeliminowany został z żółtej marchwi. (Daucus carota). Według badań Arnauda karoten jest węglowodorem nienasyconym (o wzorze sumarycznym $C_{40}H_{56}$) który łatwo podlega reakcjom, mianowicie chciwie pochłania chlor i tlen. Otrzymane zaś produkty chlorowania lub utleniania są zupełnie bezbarwne! Możemy sobie zatem dokładnie zdać sprawę, w jaki sposób przebiega odbarwianie mąki a właściwie mówiąc — tłuszczu w niej zawartego. Pozostaje nam jeszcze do omówienia działanie środków bielących na witaminy, zawarte w mące. Ze względu na to, że witaminy są niezmiernie czułe na działanie pewnych reaktywów chemicznych, środki stosowane przy bieleniu mąki niewątpliwie przyczyniają się do ich destrukcji.

Z dokonanego więc przez nas przed chwilą przeglądu wyraźnie wypływa, że wszystkie składniki mąki — głównie tłuszcz — bardzo łatwo podlegają oksydacji, nitracji, chlorowaniu, i dlatego też przy stosowaniu środków bielących **należy być niezmiernie ostrożnym.**

Teraz, po zbyt może długiem zastanawianiu się, nad zasadą teoretyczną metod bielenia zobaczmy jakie skutki faktyczne mają ich wyniki, t. j. jakim zmianom ulega mąka pod wpływem działania środków bielących.

*) Kolor żółty masła — w szczególności masła otrzymanego podczas miesięcy letnich — również spowodowany jest obecnością w nim karotenu.

Stwierdzić należy przedewszystkiem, że mąka we wszystkich wypadkach odbarwia się, to znaczy, że tracąc swoje lekko żółtawe zabarwienie, staje się śnieżno-białą.

Po drugie — jednocześnie z zachodzącym odbielaniem — przyspiesza się sztucznie dojrzewanie mąki, co jest rzeczą niemniej doniosłej wagi, bowiem, jak już wspomnieliśmy o tem wyżej, mąka taka lepiej się piecze, otrzymane zaś pieczywo jest lżejsze i treściwsze, a nawet do pewnego stopnia wydajność wypieku się zwiększa.

Choć — jak widzimy — korzyści wypływające z podobnego traktowania mąki są dość znaczne, mimowoli jednak powstać musi pytanie, czy gra warta świeczki, to znaczy, czy przy bieleniu mąki nie zachodzą tam jakieś zmiany (bądź w jej własnościach, bądź w składnikach i t. p.) które ujemnie mogłyby wpłynąć na stan zdrowia konsumenta.

Otóż z góry stwierdzam, co przeprowadzone doświadczenia wykazały, że mąka ta faktycznie ulega zasadniczym modyfikacjom (aczkolwiek na drodze zwykłego rozbioru chemicznego skonstatować nie dających się) mianowicie zachodzi:

po 1. zasadnicza zmiana w własnościach niektórych poszczególnych składników mąki;

po 2. witaminy zawarte w mące ulegają częściowemu zniszczeniu;

po 3. pojawiają się pewne substancje anormalne, obce dla składu zwykłej mąki. Jakież są zmiany, widoczne w własnościach poszczególnych składników?

Stwierdziliśmy już poprzednio, że jeśli oczywiście bielenie przeprowadzone zostało w sposób należyty i dokładny — ze wszystkich składników mąki tłuszcz, a właściwie karoten w nim zawarty, najchciwiej pochłania chlor, tlen lub pary tlenków azotowych. Nic też dziwnego, że wyciąg (ekstrakt) eterowy tłuszczu z mąki bielonej, poza odrębną swą cechą wewnętrzną (zupełna bezbarwność) wykazuje odmienne własności chemiczne, a mianowicie znaczne zmniejszenie się liczby jodowej Huebla**), tak charakterystycznej dla wszel-

**) Ilość gramów jodu, którą wiąże 100 g. tłuszczu.

kich tłuszczów: (Procentowo zawartość tłuszczu się nie zmniejsza). Co się zaś tyczy witamin czyli t. zw. katalizatorów fizjologicznych, to biorąc pod uwagę ich niezmierną wrażliwość na działanie czynników fizycznych i chemicznych, nastąpić może — w zależności od umiejętnego bielenia — częściowy lub nawet całkowity ich zanik. — Zastrzec się jednak muszę, że kwestja ta nie jest ostatecznie rozstrzygnięta, i dlatego też należy jeszcze oczekiwać na wyniki przeprowadzonych w tym kierunku badań.

Wreszcie przez bielenie mąki ukazują się w niej pewne substancje obce, których obecność spowodowana jest właśnie stosowaniem środków bielących. Rzeczą oczywiście chemika eksperta jest przekonać się w jakiej postaci przetrwały środki bielące oraz w jakiej ilości znajdują się one w mące. C. d. n.

Szkodniki zwierzęce zboża i mąki oraz ich zwalczanie.

(Ciąg dalszy)

Szkodniki zbożowe drugiej grupy dzielą się na:
1. motyle (mól ziarniak, mól mączny);
2. owady (wołek zbożowy, chrząszcz mączny);
3. pasożyty (szwaby, karakony),

Mól ziarniak jest to mały motylek nocny, o czterech skrzydełkach, barwy lśniąco srebrzystej z brunatnemi lub prawie czarnemi plamami, przysypanych drobnym pyłkiem. Wielkość mola bywa rozmaita, przeciętnie nie przenosi 8 mm, przy rozpiętych zaś skrzydełkach 11—15 mm.

Sam motyl szkód w ziarnie nie wyrządza, natomiast jego pokolenie, w formie gąsieniczek, staje się w młynach bardzo niebezpiecznym i uporczywym gościem.

W pierwszych dniach wiosny składa samiczka mola około 50 jajek, które umieszcza chętnie w workach, szczelinach ścian i maszyn, wreszcie nawet na samem ziarnie, mące lub grysie. Jajeczka te, ze względu na minimalną wielkość, nie zwracają uwagi człowieka i w ten sposób spokojnie dojrzewają. Już po tygodniu wylęgają się z tych jajek gąsienice, które są bardzo ożywione. Pełzają po rozmaitych przedmiotach, oplatając ją delikatną, a silną nicią pajęczą. Stąd też w ziarnie, nawiedzonem przez gąsienice mola, znajdujemy grudki kilka ziarn, spojonych właśnie taką pajęczyną. Z chwilą wylęgu gąsienic, sam motyl zamiera, co się dzieje już nawet w maju, przy zimniejszej zaś porze dopiero w lipcu, a nawet w sierpniu. Obecność gąsienicy mola można łatwo w ziarnie skonstatować, albowiem pozostawia ona na omotanych przędzą ziarnach kał, w postaci białych, drobnych kulek. Przy liczniejszem wystąpieniu gąsienic zdarza się nieraz, że w przeciągu jednej doby cały nasyp zboża pokryty zostaje przędzą, przy mniejszem zaś szukać należy śladów przędzy przedewszystkiem po stronie cienistej zboża. Po 7—8-miu tygodni gąsienica mola zasklepia się i w tym stanie w rozmaitych szczelinach zimuje, zamieniając się — zależnie od temperatury — w marcu, kwietniu lub maju w poczwarkę, z której po dwóch lub trzech tygodniach wylęgają się młode motyle.

Mól ziarniak należy obok wołka zbożowego do najniebezpieczniejszych szkodników zboża. Gąsienice jego powodują przy liczniejszem pojawieniu się znaczny ubytek w ilości zboża, a ponadto zboże zanieczyszczone kałem gąsienic posiada stęchły, niemiły zapach, który się przenosi na inne zapasy zboża i w następstwie tego wpływa ujemnie na jakość i trwałość mąki. Dalszym skutkiem takiego zanieczyszczonego zboża jest fakt, że użyte ono na paszę, wywołać może zapalenie narządów oddechowych u zwierząt.

Mól mączny jest w swej postaci i rozwoju podobny do mola ziarniaka, z tą różnicą, że dla właściciela młyna jest jeszcze bardziej niebezpieczny, aniżeli mól ziarniak.

Szkodniki zbożowe z grupy owadów różnią się od delikatnych moli przedewszystkiem silniejszą budową pancerza chitynowego, składającego się na twarde skrzydła górne, zwane także pokrywami.

Na pierwszem miejscu należy wymienić tu wołka zbożowego, jako najniebezpieczniejszego szkodnika zboża, zaaklimatyzowanego w całej Europie. Owad ten, należący do rodziny ryjkowców, jest 3—4 mm długi, o barwie czarno-brunatnej; głowa zaopatrzona jest ryjkiem, tułów zaś w dwie pary skrzydeł, z których dolna, o delikatnej budowie wnętrza, jest pod górnemi, zwanemi, jak wyżej wspominaliśmy pokrywami. Działalność wołka zbożowego ogranicza się jedynie do cieplejszych miesięcy w roku, gdyż zimę przepędza on w szparach i szczelinach spichrzów i magazynów zbożowych, chociaż przy dogodnych warunkach, gdy temperatura w młynach lub magazynach w ciągu roku jest mniejwięcej jednakowa, pasożyt ten żyje i rozwija się nawet w zimie. Z nastaniem wiosny samica wołka wychodzi z kryjówki zimowej wżera się w ziarno zboża w ten sposób, że przewierca je ryjkiem przy zarodku, gdzie łuska jest najdelikatniejsza i składa we wnętrzu ziarna jajka. A jajek tych, które samica złożyła w ilości 150—200 wylęgają się już po dwóch tygodniach gąsieniczki które wżerają się jeszcze głębiej w ziarno i żywią się jego zawartością. Wskutek takiej działalności gąsienicy ziarno marszczy się, staje się łatwo łamliwe, aż wreszcie więdnie i zanika. Po pewnym czasie gąsienica, nie wychodząc z ziarna, przeobraża się w poczwarkę, z której znowu w lipcu wychodzi dojrzały owad, którego samica składa w ziemi znowu swe jaja, sposobem wyżej opisanym.

Niebezpieczeństwo wołka polega zatem na jego zdolności rozmnażania się i żarłoczności. Wziąwszy pod uwagę, że jedna para wołka daje w ciągu roku życie dwom pokoleniom, łatwo obliczyć można, że w czasie tym rozmnożyć się może do liczby 20 000 owadów. O ile zatem tylko część samiczek szczęśliwie przezimuje, ilość owadów z jednej pary dochodzi w roku następnym do 300.000 sztuk. Gdy się zaś przyjmie, że jeden owad zjada tylko jedno ziarno i że kilogram pszenicy liczy około 26.000, 1 kg zaś żyta około 40.000 ziarn, dojdziemy do wyniku, że jedna para wołka zbożowego zniszczy w przeciągu dwu lat około 12 kg pszenicy lub 8 kg żyta. Wołek zbożowy ma liczne odmiany w postaci wołka ryżowego lub owsianego, które to odmiany w sposobie życia i rozmnażania się nie różnią się prawie w niczem od swego prototypu.

Starym znajomym młynarza jest owad ciemno-brunatny, długości około 15 mm, znany pod nazwą chrząszcza mącznego. Gąsienica chrząszcza znana pod rozpowszechnioną nazwą „robaka mącznego", dochodzi do długości 32 mm, zbudowana jest z 12 pierścieni, pokrytych grubą błoną, barwy żółtej, lśniącej, z brunatno-żółtemi obwódkami na brzegach pierścieni. Charakterystyczna jest z tego, iż w przedniej części swego korpusu posiada trzy pary krótkich nóg.

Owad ten pojawia się w młynach, magazynach mąki, piekarniach, a nawet składach zbożowych w porze wiosennej jedynie pojedyńczo, w większych zaś ilościach dopiero z końcem czerwca lub nawet później. Samica składa swe jajka w mące, lub pyle mącznym, przyczem ponętną jest dla niej przedewszystkiem mąka wilgotna lub stęchła — i to przeważnie w nasypach mąki, unikając mąki zmagazynowanej w workach. Chrząszcz mączny rozmnaża się stosunkowo powoli, dlatego też przy pewnej uwadze młynarza można go z łatwością usunąć, a conajmniej utrzymać w małej ilości.

Pokrewny chrząszczowi mącznemu chrząszcz kukurudziany i czterorożek, rzadziej u nas w Polsce występuje, zdarzyć się jednak może, że zawleczony zostaje z transportem mąki z ościennych państw i wówczas chętnie i u nas się zaaklimatyzuje.

Do grupy szkodników zboża zaliczyć należy wreszcie tzw. gąsienicznikę, owada małego, budową ciała przypominającego osę. Owad ten zjada chętnie pieczywo i ziarna, skoro jednak znajdzie się w otoczeniu innych szkodników, porzuca swe dotychczasowe pożywienie i poluje wyłącznie na swoich współlokatorów. Samica gąsienicznika, posiadając silne pokładełko, przebija zapomocą niego osłonę jaja lub gąsienicy innych owadów i składa w ich wnętrzu swoje jajka. Z jajka tego wylęga się gąsienica, która się żywi ciałem owada, doprowadzając go w krótkim czasie do zaniku. W ten sposób gąsieniczniki stają się pomocnikami człowieka w znalezieniu takich szkodników, jak mole, wołki zbożowe i inne.

(C. d. n.)

Członek organizacji musi sumiennie spełniać swe obowiązki wobec swego zrzeszenia. Czy Ty spełniasz swój obowiązek jak należy?

Jeżeli chcesz naprawdę swego dobra i rozumiesz swoje potrzeby, bądź wiernym członkiem organizacji!

Wiadomości prawne i podatkowe

Kredyta wekslowe z terminem płatności ponad 3 miesiące.

Uzyskana niedawno pożyczka zagraniczna nie dała spodziewanego odprężenia na rynku pieniężnym i w związku właśnie z ciasnotą pieniądza odbyła się konferencja w Banku Polskim przy współudziale poważniejszych banków prywatnych.

W obrocie handlowym pojawiają się coraz częściej w obiegu weksle z terminami płatności do 6-ciu miesięcy. Bank Polski — stosownie do statutu, weksli takich dyskontować nie może, gdyż przekraczają one przyjęty termin 3 miesięczny. Weksle takie, z powodu niemożności oficjalnego dyskontowania, siłą rzeczy szukały ujścia na rynku prywatnym, a podaż ich, coraz to silniejsza, spowodowała znaczne podrożenie stopy dyskontowej. Bank Polski chcąc w miarę możności zaradzić powyższej sytuacji **wysunął plan udzielenia w najbliższym czasie poważniejszym bankom prywatnym otwartego kredytu pod lombard weksli z terminem płatności od 3-6. miesięcy.** Na lombard powyższych weksli Bank Polski przeznacza specjalne fundusze, nie tamując zupełnie normalnego kredytu redyskontówego, z którego korzystają banki prywatne.

Bank Polski w przyjmowaniu weksli z terminem do 6-ciu miesięcy postępować będzie bardzo ostrożnie, uwzględniając li tylko interesy tych dziedzin, w których przemysł nasz i handel walczyć muszą z konkurencją zagraniczną, dającą odbiorcom towar na kredyt długoterminowy nawet ponad czasokres półroczny. A nadto czuwać musi nad tem, aby nie doszło do nadmiernego rzucania na rynek weksli długoterminowych, gdyż skomplikowałoby to z pewnością cały nasz dotychczasowy system obrotu wekslowego.

Zakaz wypieku chleba pszenno-żytniego.

Rozporządzenie Ministra spraw wewnętrznych z dnia 20. XII. 1927 reguluje wypiek chleba pszenno-żytniego. W myśl tego rozporządzenia, które zaczyna obowiązywać z dniem 18 bm. zakazany jest wypiek na sprzedaż chleba pszenno-żytniego z ciasta innego jak tylko zawierającego 25 części mąki pszennej 50-procentowego przemiału. Zakazany jest dalej wypiek na sprzedaż chleba w bochenkach innych aniżeli o wadze pełnych, okrągłych kilogramów. Waga więc chleba takiego wynosić powinna 1 kg, 2 kg i t. d.

Przekroczenie przepisów powyższego rozporządzenia karane będzie w myśl przepisów rozporządzenia Prezydenta Rzpltej z dnia 31 sierpnia 1926 o zabezpieczeniu podaży przedmiotów powszechnego użytku.

Przedłużenie zakazu przywozu pszenicy i mąki pszennej.

W „Dzienniku Ustaw" nr. 117 z dn. 30. ub. m. ukazało się rozporządzenie Rady Ministrów z dn. 21. grudnia 1927 r. w sprawie zakazu przywozu pszenicy oraz mąki pszennej. W myśl tego rozporządzenia przywóz pszenicy oraz mąki pszennej do obszaru celnego Rzpltej Polskiej jest zabroniony do dnia 29 lutego 1928 r. włącznie. Minister skarbu w porozumieniu z Ministrem przemysłu i handlu może zwolnić od powyższego zakazu pewne ilości pszenicy i mąki pszennej. Rozporządzenie powyższe weszło w życie z dniem 1-go stycznia 1928 r.

Ulgi w spłacie podatku obrotowego.

Ministerstwo Skarbu wydało do wszystkich Izb skarbowych okólnik, który wprowadza znaczne ulgi w spłacie zaległych kwot podatku obrotowego. O ile zaległość tego podatku nie przewyższa całkowitego wymiaru tegoż podatku za rok 1926, Urząd skarbowy może rozłożyć tą zaległość na raty aż do 31 marca 1928 r. O ile zaś wymieniona zaległość jest wyższa od całkowitego wymiaru podatku obrotowego za rok 1926, rozłożenie na raty zależy od kompetencji Izby skarbowej, zaś termin ostatniej raty może być oznaczony nawet na dzień 1-go października 1928 r.

Komunikaty Stowarzyszenia.

Ostrzeżenie!

Zwracaliśmy się nieraz do członków naszych, by z wszystkiemi wątpliwemi kwestjami odnosili się wprost do Zarządu Organizacji. Kwestje niejasne a zwłaszcza prawne pochopnie załatwiane i rozstrzygane na prędce, przynoszą nieobliczalne szkody materjalne. W związku z tem ostrzeżeniem zamieszczamy poniżej treść pisma Inspektoratu pracy w Łucku skierowanego na ręce Zarządu naszej Organizacji. „Inspekcja pracy w Łucku radzi przewodniczącemu „Koła Młynarzy" uświadomić swoich członków, iż wyjazd z rodziną na posadę na wezwanie nieznanej firmy bez określonych warunków pracy i określonego terminu pracy, jest zawsze ryzykowny i pociąga dla pracownika bardzo opłakane skutki, tembardziej jeśli się nie zna ustawodawstwa w tej dzielnicy, w której proponują pracę". Na razie wstrzymujemy się od samych wyjaśnień, apelując raz jeszcze do naszych członków, by z całą otwartością zwracali się w podobnych kwestjach do Zarządu o bezinteresowną poradę.

Komunikaty Ajencji Rolniczej.

Obecnie umieszczać będziemy stale biuletyny „Ajencji Rolniczej" przy Polskim Związku Organizacji i Kółek Rolniczych, tyczące rolnictwa oraz pokrewnych mu działów. W dzisiejszym numerze zamieszczamy pierwszy biuletyn.

Przegląd pism.

„Wyszedł z druku Nr. 24. „Rolnika Ekonomisty" organu Związku Polskich Organizacyj Rolniczych pod redakcją p. Augusta Iwańskiego.

Numer zawiera w treści: artykuły p. W. Krzywickiego p. t. „W sprawie odrębnej dla rolnictwa metody kalkulacji stawki celnej", p. M. O. Grabowskiego — „Dwa projekty uregulowania wywozu jaj", p. A. Girdwoynia — „Stan produkcji sadowniczej w Polsce w świetle liczb", sprawozdanie z działalności Związku P. O. R., konjunktury cen, korespondencję zagraniczną, kronikę krajową, kronikę zagraniczną, przegląd piśmiennictwa krajowego i zagranicznego, recenzje i sprawozdania oraz statystykę".

Wyszedł z druku Nr. 2. „Gorzelnika" organu zawodowego Małopolskiego Tow. Techników przemysłu spirytusowego, Lwów, Szeptyckich 42. z fachowymi artykułami Dra Leonarda Czaporowskiego o „Fermentacji i fermentach", Ignacego Bienstocka o „Gospodarce cieplnej w gorzelni", Dra Marjana Westwalewicza o „Analizie miareczkowej i sporządzeniu rozczynu sody żrącej", a nadto dział różnych wiadomości z powyższej dziedziny.

Kronika.

W sprawie aparatów do bielenia mąki. W żywotnej obecnie sprawie bielenia mąki, która może obudzić zainteresowanie w przemyśle młynaskim, otrzymaliśmy od WP. inż. prof. St. Małyszczyckiego oświadczenie, z którem dzielimy się z P. T. Czytelnikami. Oświadczenie to brzmi następująco:

„Po szczegółowem zbadaniu wszystkich stosowanych dotychczas systemów bielenia mąki w młynarstwie zbożowem, przyszedłem do przekonania, że najpraktyczniejszy z nich pod każdym względem jest sposób elektryczny Dollingera, jako odznaczający się wielką prostotą i taniością w zastosowaniu praktycznem, a posiłkujący się przytem samem tylko powietrzem i prądem elektrycznym, nie wymagający zatem, jak inne systemy bielenia pomocniczych preparatów chemicznych w postaci proszków, lub płynów, albo gazów, komplikujących i podrażających odnośne procesy bielenia mąki.

Wobec wskazanych wyżej zalet systemu bielenia Dollingera, należy on dzisiaj do najbardziej rozpowszechnionych w młynarstwie, do czego przyczynia się

także sprawiana przez niego znaczna poprawa przydatności danej mąki do wypieku, objawiająca się w zwiększonym przypieku od 3—5% i w powiększeniu objętości od 3—6% w pieczywie żytniem, a 6—10% w pieczywie pszennem, podczas gdy zwiększenie stopnia białości mąki wynosi od 2—5%, jak np. wymieszana z danego przemiału ziarna mąka 65%-towa, po bieleniu tym systemem, osiąga białość wymieszanej mąki z tego samego przemiału na 63—60%.

Jeden jeszcze nadzwyczaj korzystny wpływ sterylizacyjny wywiera tego rodzaju bielenie mąki, polegający na nadawaniu jej takich własności, które chronią jej dobre przymioty podczas długotrwałego nawet magazynowania, oraz czynią świeżą mąkę zdatną do dobrego wypieku, bez potrzeby praktykowanego w tym celu magazynowania jej przez pewien czas tj. ażeby dostatecznie odleżała się.

Wszelkich dalszych informacji, kosztorysów udziela na każde żądanie „Molitor" S. A. Lwów, ul. Boimów 3

Oficjalne obliczenie zbiorów. Główny Urząd statystyczny podaje do wiadomości, że według ostatecznych obliczeń zbiory głównych zbóż w r. 1927 w Polsce przedstawiają się następująco: Przeciętna wydajność z ha w q = 100 kg, wynosi pszenicy 13.00, żyta 11.6, jęczmienia 13.2, owsa 13.0. Ogólny zbiór wymienionych ziemiopłodów wynosi: pszenicy 14.759 tys. kwint., żyta 56.884 tys. kw., jęczmienia 16.342 tys. kwint., owsa 33.900 tys. kw.

Liczby powyższe są mniejsze od podawanych poprzednio prowizorycznych obliczeń, ponieważ dopiero w czasie młocki można było zorjentować się dokładnie co do wydajności zbóż, a jednocześnie zostały uwzględnione przy obliczeniach zniszczenia, spowodowane przez powodzie.

W porównaniu z rokiem poprzednim 1925/26 zbiór r. 1926/27 stanowi: pszenicy 115.2%, żyta 113.5%, jęczmienia 105.1%, owsa 111.2%. W stosunku do przeciętnej 5-letniej za okres 1921/22 — 1925/26 tegoroczny zbiór stanowi: pszenicy 118.0%, żyta 108.5%, jęczmienia 110.4%, owsa 114.1%, a w stosunku do przeciętnych przedwojennych zbiorów za okres 1909-1913, tegoroczny zbiór stanowi: pszenicy 87.9%, żyta 99.6%, jęczmienia 109.8%, owsa 120.5%.

Pożar młyna. W powiecie Kostopolskim spłonął doszczętnie młyn wodny, własność p. Franciszka Ramela. Pożar powstał, jak dochodzenia ustaliły, wskutek zbrodni podpalenia.

Polski Związek Organizacji i Kółek Rolniczych.

AJENCJA ROLNICZA (Arol)

pod redakcją T. Niedzielskiego.

Komunikat Nr. 3. z 18. XII. 1927 r.

Sprawa wywozu otrąb z Polski za granicę została zdecydowana w ten sposób, że Ministerstwo Przemysłu i Handlu ma prawo przyznawać młynom kontyngenty na wywóz określonej ilości otrąb. Wzamian za to młyny, które uzyskały i przyjęły kontyngent, są obowiązane w każdym czasie mieć do sprzedania każdą ilość otrąb na rynek wewnętrzny i sprzedawać je nie drożej niż po 62 i pół proc. ceny giełdowej zboża. Jeśliby który z młynów tych warunków nie dopełnił, przydzielony mu kontyngent zostanie natychmiast cofnięty. Poniżej podajemy wykaz pierwszej grupy młynów, które uzyskały kontyngenty, dalsze wykazy będziemy podawać stale, uważając za rzecz bardzo ważną, aby organizacje rolnicze i poszczególni rolnicy wiedzieli, gdzie mogą nabyć otręby po określonej cenie i aby umożliwić kontrolę nad młynami, które poczyniły te zobowiązania wobec Rządu. Dla orjentacji podajemy, że np. dn. 13 grudnia, kiedy cena giełdowa (Warszawa) żyta wynosiła 39 zł. 25 gr. za 100 kg., cena otrąb żytnich w wymienionych młynach nie powinna była przewyższać 24 zł, 55 gr. za 100 kilo.

Wykaz młynów.

Woj. w Warszawie.

Firma	Szlajfer Blumstein Młyn w Kutnie otrzym. prawo wywozu otrąb żytnich i pszennych	300 ton
„	Młyn L. M. Żelechowski w Łowiczu „ „ „ „ „	180 „
„	Antoni Oliński i Ska Młyn w Kutnie „ „ „ „ „	180 „
„	Aleksandrowski Młyn Parowy w Aleksandrowie Kujawskim „ „ „ „ „	75
„	Motorowo-Automatyczny „S. Żelechowski i Ska w Kutnie „ „	120 „
„	Młyn Parowy Stern i S-wie w Włocławku	150 „

M. st. Warszawa.

Firma	Młyn Parowy „Słodowiec" — otrzymała prawo wywozu otrąb żytnich i pszennych	120 ton
„	Młyn Parowy „Michałów" „ „ „ „ „	60 „
„	Solecki Młyn Parowy w Warszawie „ „ „ „ „	750 „
„	Młyn Parowy „Praga" „ „ „ „	360 „
„	Warszawski Młyn Parowy S. A. „ „ „ „	270 „
„	Młyn M. Frydrychiewicz „ „ „ „	300 „

	Woj. w Lublinie.			
Firma	Sokołowskie Zakłady Rolniczo-Przemysłowe w Sokołowie Podlaskiem	otrzymała prawo wywozu otrąb żytnich i pszennych	120	ton
„	Młyn „Wrotków“ w Lublinie	„ „ „ „ „ „	120	„
	Woj. w Łodzi			
Firma	Kowalewski, Fieddenson i Nejman w Kaliszu	otrzymała prawo wywozu otrąb żytnich i pszennych	270	ton
„	Hiller i Kupfer w Kaliszu	„ „ „ „ „ „	120	„
„	Nowak i Ska	„ „ „ „ „ „	140	„
„	Flakowicz i Gorfryd	„ „ „ „ „ „	160	„
„	Rosen	„ „ „ „ „ „	200	„
„	Br. Kowaiewscy	„ „ „ „ „ „	160	„
„	Hamburger i Liberman	„ „ „ „ „ „	160	„
„	Komandytowa Ska „Młyn Parowy“ w Zduńskiej Woli	„ „ „ „ „ „	270	„
„	Młyn Parowy „Laura w Praszce“	„ „ „ „ „ „	120	„
	Woj. w Białystoku.			
„	Młyn Wacława Mościckiego w Wojdach poczta Rajgród	„ „ „ „ „ „	120	„
„	Automatyczny Młyn „Narew“ w Łomży	„ „ „ „ „ „	120	„
	Woj. w Łucku.			
„	J. A. Cukierman Młyn w Kowlu	„ „ „ „ „ „	120	„
	Woj. w Toruniu.			
„	Baerwald w Nakło	„ „ „ „ „ „	1030	„
„	Przechowo w Przechowie	„ „ „ „ „ „	882	„
„	Cerealja w Grudziądzu	„ „ „ „ „ „	367	„
„	Lubicki Młyn w Toruniu	„ „ „ „ „ „	735	„
„	F. Wichert w Starogardzie	„ „ „ „ „ „	882	„
„	F. Rosanowski w Grudziądzu	„ „ „ „ „ „	370	„
„	Ch. Nochimowski w Lubawie	„ „ „ „ „ „	295	„
„	Lidzbarski Młyn Zbożowy w Lidzbarku	„ „ „ „ „ „	120	„
„	Młyn Parowy „Wąbrzeżno“	„ „ „ „ „ „	294	„
	Woj. w Poznaniu.			
„	Kempińskie Młyny w Kępnie	„ „ „ „ „ „	270	„
„	Hermanmühlen w Poznaniu	„ „ „ „ „ „	1785	„
„	Cerealja	„ „ „ „ „ „	600	„
„	R. Sternicki w Poznaniu	„ „ „ „ „ „	375	„
„	Młyn Ziemiański w Poznaniu	„ „ „ „ „ „	975	„
„	Młyn Poznański „ „	„ „ „ „ „ „	375	„
„	Walczak i Rakowicz w Ostrowie	„ „ „ „ „ „	510	„
„	Z. Foltynowicz w Gnieźnie	„ „ „ „ „ „	270	„
„	Gebr. Koepel w Szamotułach	„ „ „ „ „ „	510	„
„	E. Dahlman Słonawy	„ „ „ „ „ „	375	„
„	A. Muslewski w Sremie	„ „ „ „ „ „	600	„
	Woj. w Krakowie.			
„	Krakowski Młyn Związk. w Krakowie	„ „ „ „ „ „	76	„
„	Ludwikowsk. w Krakowie	„ „ „ „ „ „	150	„
„	J. Abrahamer	„ „ „ „ „ „	75	„
„	Szancerow	„ „ „ „ „ „	380	„
„	E. H. Friedmann w Wieliczce	„ „ „ „ „ „	75	„
„	Łuszczarnie i Młyny Krakowskie	„ „ „ „ „ „	390	„
„	Ziarno w Krakowie	„ „ „ „ „ „	240	„
„	Neuman i Ska w Białej	„ „ „ „ „ „	995	„
	Woj. w Katowicach.			
„	Maks Berman w Skaczowie	„ „ „ „ „ „	60	„
„	Józefa Dobija w Łodygowicach	„ „ „ „ „ „	330	„
„	Fiedler i Glaser w Katowicach	„ „ „ „ „ „	125	„
„	Młyn Walcowy w Ryborzowicach	„ „ „ „ „ „	75	„

Razem 58 młynom udzielono pozwoleń na wywóz 20.245.000 klgr. otrąb. (*Arol*)

Cedula giełdowa za czas od 15. XII. — 31. XII. 1927

		15/XII—22/XII	23/XII—31/XII
Pszenica dworska ex 1927	770—780 gr.	47·25 - 48·25	47·25—48·25
„ krajowa „ „	740—750 „	46·00—46·50	45·50—46·25
Żyto małopolskie „ „	690—700 „	38·50—39·00	38·00—39·00
Jęczmień przem. „ „	640—650 „	32·75—33·75	32·75—33·75
Otręby żytnie bez worka		25·00—24·75	24·75—25·25
„ pszenne bez worka		24·75—25·25	24·75—25·75

GIEŁDY KRAJOWE.

Lwów:

Grysik kukurudziany	zł 49·00—50·00
Mąka kukurudziana	„ 34.25—35·00
Kasza hreczana	„ 71·00—73·00
„ jaglana	„ 71·25—75·25
„ jęczmienna	„ 56·50—57·50
Mąka pszenna 40%	„ 83·00—84·00
„ „ 50%	„ 75·50—76·00
„ żytnia 65%	„ 59.00—60.00

Na giełdzie ruch bardzo słaby. Sporadyczne obroty w zbożu chlebowem. Mąka pszenna spadła w cenie. Popyt na zboże słaby przy dość silnem zaofiarowaniu. Tendencja utrzymana, usposobienie słabe.

Poznań:

Urzędowe notowania za 100 kg. franco stacja załad.

Żyto	39·00—40·00
Pszenica	46·00—47·00
Jęczmień przemiał.	33·00—35·00
Otręby żytnie	28·00—29·00
„ pszenne	27·50—28·50
Mąka żytnia 70%	55·50
„ „ 65%	57·00
„ pszenna 65%	66·00—70·50

Katowice:

Pszenica eksportowa	51·50—53·00
„ krajowa	50·75—52·00
Żyto eksportowe	51·75—53·25
„ krajowe	44·00—45·50
Jęczmień krajowy	43·00—45·00
Otręby pszenne	30·00—31·00
„ żytnie	30·00—31·00

Lublin:

Lubelski Syndykat Rolniczy notuje:

Żyto	39·50—40·00
Pszenica	48·00—49·00
Jęczmień	36·00—38·00

Wilno:

Ceny hurtowne za 100 kg. loco Wilno.

Żyto	41·00—42·00
Jęczmień na kaszę	40·00—41·00
Otręby żytnie	29·00—30·00
„ pszenne	30·00—31·00

Warszawa.

Komisja Notowań.

Ceny za 100 kg. franco Warszawa.

Pszenica	51·00—51·50
Żyto	40·25—41·50
Otręby pszenne	27·50—28·50
„ żytnie	27·00—27·50
Mąka pszenna 4/0 A	82·00—85·00
„ „ 4/0	74·00—77·00
Mąka żytnia 65%	56·00—58·00

Wydawca: „KOŁO MŁYNARZY". „Drukarnia Narodowa" Lwów Szajnochy l. 2. — Tel. 21-35
Redaktor odpow.: Inż. Marjan Bruliński.